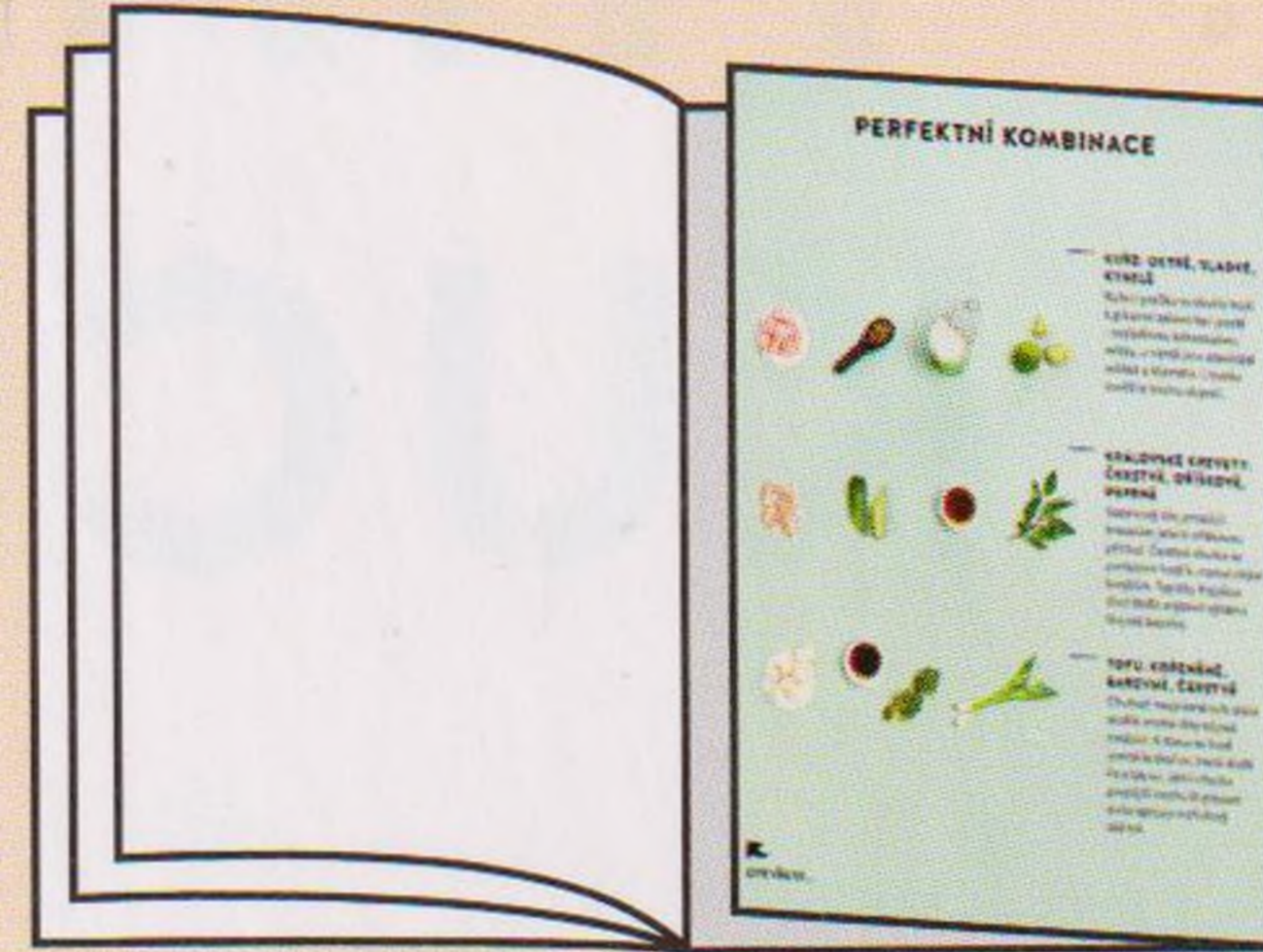


OBSAH

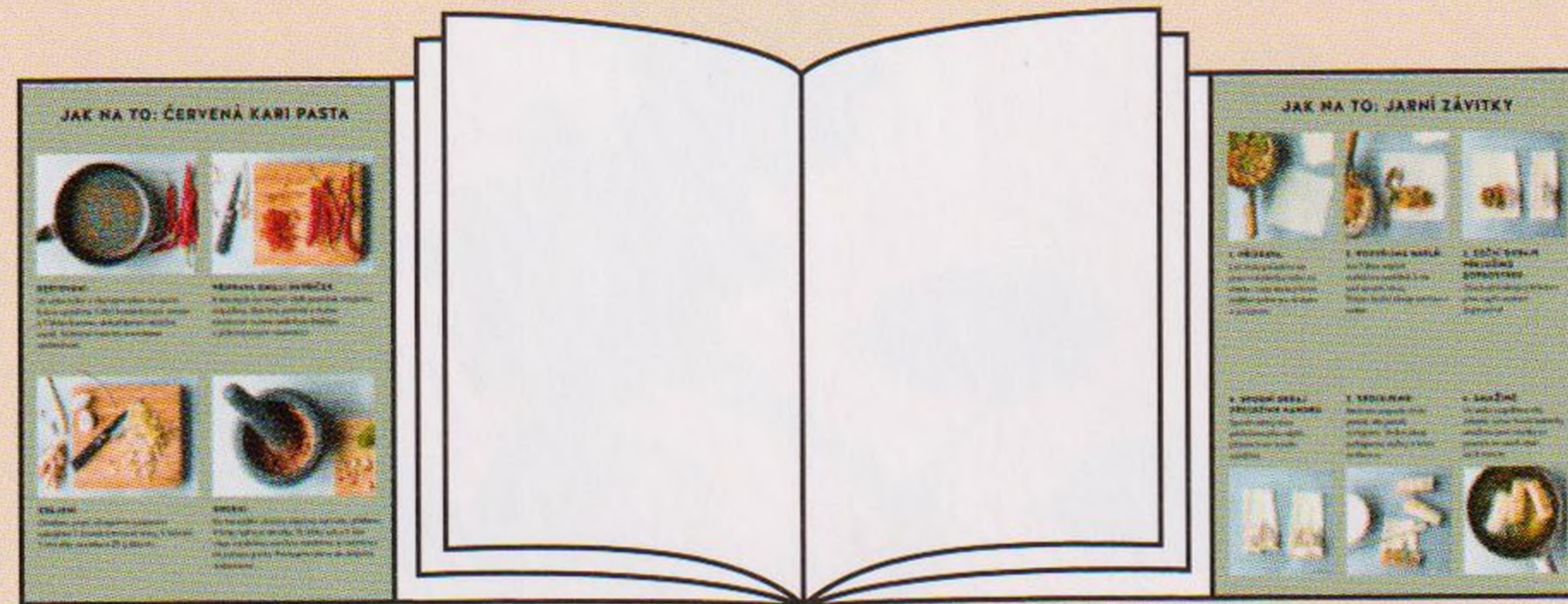
Rozložte záložky knihy. Najdete v nich nejdůležitější informace k tématu – vše hezky pohromadě!

TÉMA:
Thajské kari



PERFEKTNÍ
KOMBINACE

Vždy po ruce:
JAK NA TO –
ČERVENÁ KARI
PASTA



Vždy po ruce:
JAK NA TO –
JARNÍ ZÁVITKY

INFO TIPY

Víte, že...?

U některých receptů uvádíme tipy, díky nimž bude váš pokrm ještě zajímavější či bohatší.



Tímto symbolem jsou označeny vegetariánské recepty.



Doba pečení se může lišit podle druhu trouby. Naše údaje se vztahují k přípravě v elektrické troubě s horním i dolním pečením.

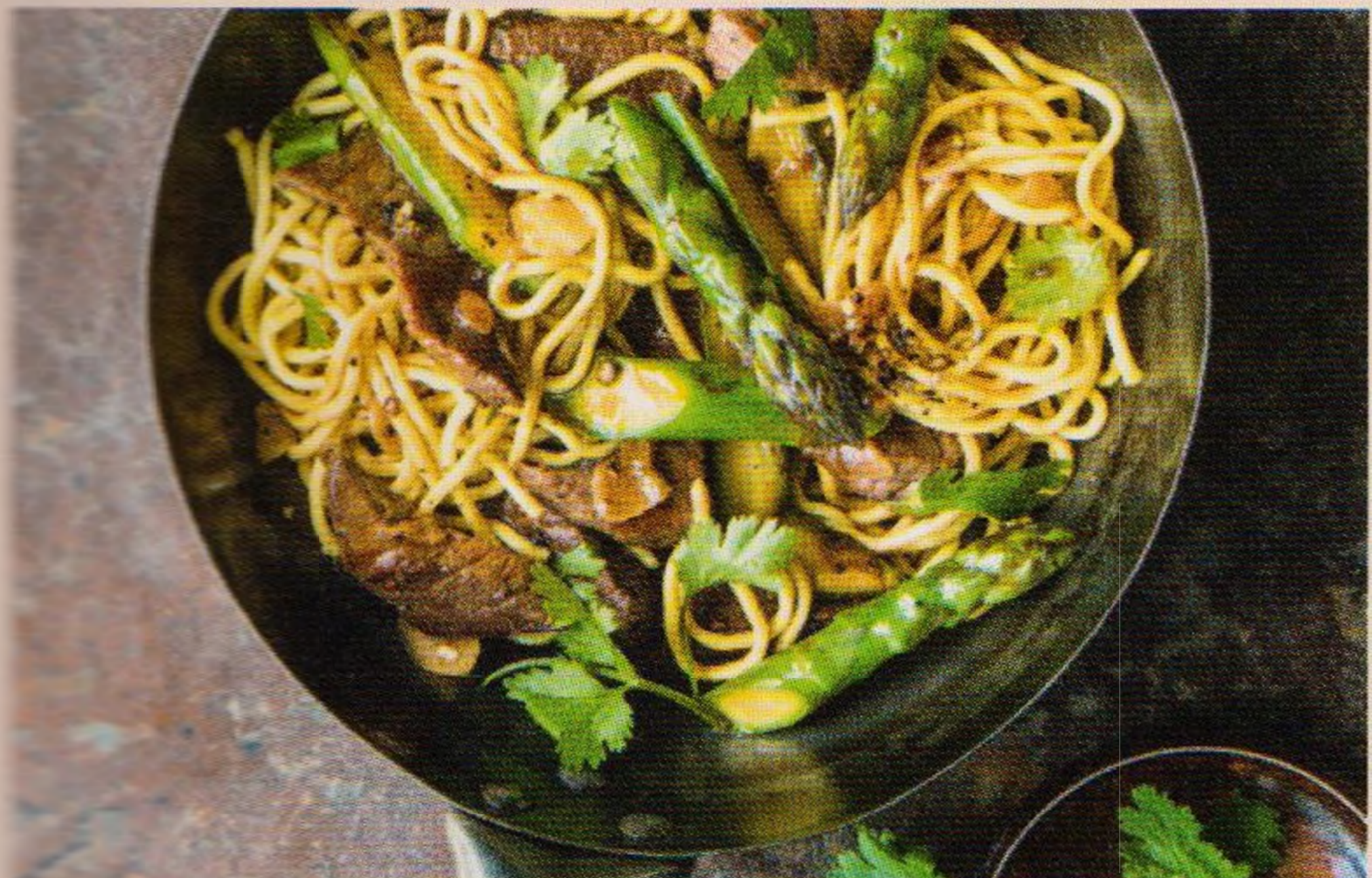
RECEPTY



06 JEDNOHUBKY
A SALÁTY



22 KARI A POLÉVKY



38 POKRMY
NA PÁNVI



52 DEZERTY

04 AUTORKA
05 SATÉ Z 5 PŘÍŠAD
40 RECEPT Z OBÁLKY
60 REJSTRÍK
62 ZÁVĚREM...